

INSIEME a Chamois

Ensemblo a Tzamoùe

Newsletter N° 5 – Maggio 2023

Maggio, un mese di passaggio in attesa della stagione estiva. Ma non mancano le notizie, dai risultati della corsa in salita da Antey, ai preparativi per gli eventi estivi, agli appuntamenti a mostre e saloni, alle ricette e suggerimenti per i libri da leggere. E uno sguardo alle proposte per salvare i piccoli comuni di montagna.



I risultati della corsa Antey-Chamois

ono stati oltre 120 i concorrenti che hanno preso parte alla corsa verticale Antey-Chamois di sabato 6 maggio. Una giornata calda e primaverile che ha visto atleti di grande livello percorrere anche fino a 7 volte la salita, con sprint individuali attorno ai 46 minuti. C'era anche la categoria riservata ai concorrenti accompagnati dagli amici a quattro zampe.

Il video ([che potete vedere qui](#)) girato dal nostro socio Silvano Bauducco riprende un gruppo atleti in transito nei pressi del Macapè. Tutti i risultati li potete [leggere qui](#).

Il latte fresco durerà 13 giorni

Il latte fresco della Centrale laitière de la Vallée d'Aoste lancia il nuovo latte pastorizzato che dura fino a 13 giorni. Stesso latte, stesso sapore, stessa qualità ma una durata prolungata. Un'iniziativa per ridurre gli sprechi, sia del confezionamento delle bottiglie di plastica, sia del trasporto necessario alle frequenze di consegna.



Work in progress per il simposio di scultura

Queste che vedete fotografate qui sotto sono le radici, la “materia prima” che darà origine alle opere esposte durante il simposio di scultura previsto nella prima settimana di luglio e organizzato dal nostro socio Silvano Bauducco, attivissimo nel promuovere iniziative a Chamois.



Le radici saranno ripulite, lavate e consegnate agli scultori che, con la loro creatività e spirito artistico, le trasformeranno in opere d'arte sotto gli occhi di villeggianti e turisti, durante i due giorni del simposio, che si terrà sul piazzale all'uscita della funivia. Le sculture rimarranno poi sul territorio di Chamois e si potranno ammirare non solo tutta l'estate, ma anche nei mesi successivi.

Ritorna Alt(r)iAscolti, il festival della musica e del silenzio

Musica, natura e cultura ritornano a Chamois dal 24 al 27 agosto nella terza edizione di Alt(r)iAscolti, il festival prodotto da Insieme a Chamois con il contributo della Regione Autonoma Valle d'Aosta e Niche (Cà Foscari Università di Venezia) con la direzione artistica di Luciana Galliano, che propone concerti, incontri, passeggiate, esperienze immersive nel bosco.

Per saperne di più e leggere il programma nel dettaglio [cliccate qui](#)

Rifiuti a Chamois: le regole per la raccolta

La nostra amata Chamois si popola e si riempie di turisti in estate, molti di loro sono turisti “di un giorno”, altri abitano le seconde case, o risiedono in alberghi e B&B: Il risultato è un aumento esponenziale della popolazione e, ahimè, anche dei rifiuti. Cestini ce ne sono pochi, i cassonetti si aprono con la tessera, spesso il meccanismo di apertura si rompe...e il risultato poco piacevole è sotto gli occhi di tutti.



RIFIUTI INGOMBRANTI

I rifiuti ingombranti vengono ritirati su prenotazione solo il PRIMO e l'ULTIMO GIOVEDÌ di ogni mese.

Ricordiamo ancora una volta, quindi, le regole per suddividere i rifiuti nel modo corretto, tra Carta, Vetro, Indifferenziato e Multimateriale e che i rifiuti ingombranti vengono ritirati solo su prenotazione il primo e ultimo giovedì del mese.

Funivie: corse ridotte lunedì 8 maggio

Nella giornata di lunedì 8 maggio le corse della funivia saranno ridotte. Verranno effettuate solo corse delle ore 7.00 - 7.30 - 8.00 - 12.00 - 14.00 - 18.00.

Dalle ore 18.00 il servizio riprende con regolarità.

Mostra Wildlife Photographer of the Year al Forte di Bard

Si è inaugurata il 21 aprile e resterà fino al 16 luglio al Forte di Bard la mostra Wildlife Photographer of the Year, legata al più importante riconoscimento dedicato alla fotografia naturalistica promosso dal Natural History Museum di Londra.



«The big buzz» - Karine Aigner - Wildlife Photographer of the Year

La mostra esporrà i 100 scatti premiati, in un nuovo ed inedito allestimento che coinvolgerà le sale delle Cannoniere. Le foto saranno presentate per la prima volta all'interno di light panels che le renderanno ancora più belle ed emozionanti.

Per saperne di più [cliccate qui](#)

Per salvare le imprese dei piccoli comuni di montagna, una web tax sui colossi dell'e-commerce

La proposta arriva da UNCEM (Unione Nazionale Comunità Enti Montani). Una mobilitazione per arginare la desertificazione dei piccoli comuni di montagna. 200 Comuni senza neppure un bar né un negozio, 500 Comuni con meno di tre esercizi commerciali.

Servono misure concrete e interventi forti. Tra cui attivare misure di contrasto allo svantaggio fiscale per le imprese che operano in montagna e agevolare i giovani che decidono di aprire imprese e negozi. Anche con una web-tax sui colossi dell' e-commerce destinata ai territori alpini e appenninici.

Per saperne di più, [cliccate qui](#)

Al salone del Libro di Torino esordio della “Sala della Montagna”

Tra le novità della 35° edizione del salone del Libro di Torino (18-22 maggio, negli spazi di Lingotto Fiere), vi è la presenza per la prima volta di uno spazio inedito e denominato la **Sala della Montagna**. Un luogo interamente dedicato alla narrazione ed alla cultura delle terre alte, uno spazio dinamico dove i valori della sostenibilità e della montagna saranno presentati al pubblico grazie ad un calendario di incontri ed eventi tematici.

Per saperne di più e scoprire gli incontri e gli appuntamenti, [cliccate qui](#)



La ricetta: sformato di patate e fontina

Una ricetta facile e veloce, adatta in primavera, da gustare tiepida, come contorno o snack.

Ingredienti:

- 850 g di patate
- 350 g di fontina valdostana
- 50 g di burro
- pangrattato
- un rametto di rosmarino fresco
- sale
- pepe nero



Esecuzione:

Sbucciare le patate, lavare, tagliare a rondelle dello spessore di circa mezzo centimetro e lessare in acqua poco salata, per circa 20 minuti. Scolare e lasciarle asciugare.

Tagliare la fontina a fettine sottili e imburrare con metà burro uno stampo da plumcake da 23x11 cm circa. Cospargere di pangrattato su fondo e lati.

Disporre un primo strato di patate e sopra uno strato di fettine di fontina, spolverare di pepe e continuare con gli strati alternati.

L'ultimo strato deve essere di patate sul quale distribuire il restante burro a fiocchetti.

Cuocere in forno statico a 190°C per circa 30 minuti.

Togliere dal forno, lasciate riposare 5-7 minuti e sfornare sul piatto da portata. Guarnire con il rosmarino fresco e servire tiepido.

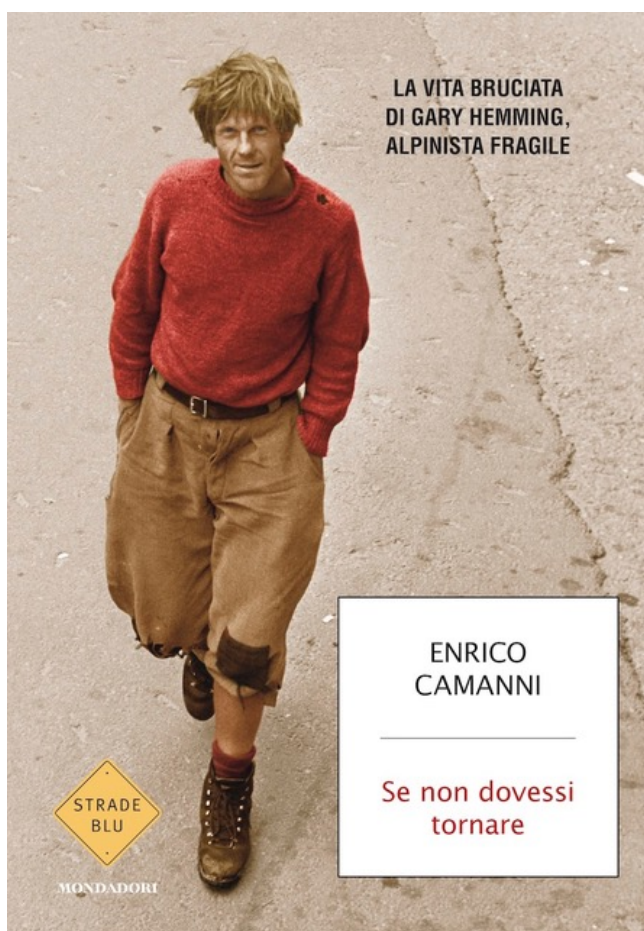
Il libro del mese : Enrico Camanni

“Se non dovessi tornare”

L'ultima fatica letteraria di Enrico Camanni è un libro da leggere tutto d'un fiato, la storia bruciata e maledetta di Gary Hemming, alpinista iconico, sfrontato e rivoluzionario. Ma anche fragile.

“Se non dovessi tornare” (Strade Blu, Mondadori) racconta gli ultimi tre anni di Hemming

i più misteriosi, il passaggio dalla celebrità all'autodistruzione. La storia stessa è un grande romanzo consumatosi in 36 mesi, dagli applausi che gli piovvero addosso dopo l'incredibile salvataggio del Dru nel 1966 alla disperazione che lo portò a perdersi sulla riva del lago Jenny, nel 1969. Era un uomo scolpito in quegli anni di utopia e violenza, che ribaltarono le società ma stritolarono i traghettatori del cambiamento.



Accanto al libro, Camanni ha esplorato i tempi e i luoghi di Hemming in 4 podcast da ascoltare gratuitamente, con una colonna sonora speciale che si trova in una playlist a parte.

[**Ascolta qui il Podcast**](#)

[**Ascolta qui la Playlist**](#)

Dona il tuo 5 x 1000 a Insieme a Chamois

Dona il tuo 5 x 1000 a Insieme a Chamois ODV
Indica il codice fiscale 90018440074

Con il tuo contributo ci aiuterai a crescere per rendere la nostra amata Chamois sempre più bella, interessante, attrattiva.

Una donazione con Satispay

Potete aiutarci a sostenere le attività, **tutte gratuite**, di Insieme a Chamois, facendo una **donazione** con Satispay. *E' facile e veloce.*



Si può inquadrare direttamente il **QR code** dalla App Satispay e digitare la cifra che volete donare. La ricevuta della donazione sarà salvata direttamente nella vostra **App**.
Grazie in anticipo a chi vorrà sostenerci.

Webcam

Meteo

Unitevi a noi

INSIEME, CHAMOIS È PIÙ FORTE

Iscriverti all'associazione Insieme a Chamois è semplice.

È sufficiente effettuare un versamento e compilare i dati del modulo che trovate premendo il pulsante "ISCRIVITI ORA" qui sotto.

ISCRIVITI ORA

Numeri Utili

Comune
Tel. 0166.47134

Ufficio turistico
Tel. 0166.470949

Bazar Nadia
Tel. 0166.47132

Farmacia - Antey
Tel. 0166.548339

Funivia Buisson-Chamois
Tel. 0166.519890

Teleferica
Cell. 335.1027864

